



MUSEO DELLA
BUFALA E DELLA
MOZZARELLA





MUSEO DELLA BUFALA E DELLA MOZZARELLA

10 anni

di ricerca negli archivi, biblioteche, antiche masserie
tra i casari e allevatori

400 documenti

cartografie, contratti, inventari, protocolli notarili
dal 1500 al 1950

150 foto

di bufale, bufalare, luoghi, ambienti, scene
a partire dal 1890

600 attrezzi

arredi, strumenti, oggetti e attrezzi
dal 1840 al 1990





Il Museo della Bufala e della Mozzarella è il primo allestimento museale di carattere demo-etno-antropologico dedicato alla storia della coesistenza dell'uomo con la bufala nella Piana del Sele. La maggior parte dei documenti, foto e oggetti che in esso sono conservati sono il frutto dall'appassionata e paziente operazione di indagine e raccolta che l'Associazione Feudo Ron Alfrè ha effettuato per oltre un decennio. Il lavoro di tanti anni si è concretizzato negli ultimi grazie alla collaborazione con Masseria La Morella. Questa storica Masseria della Piana, risalente al '700, ospita oggi l'iniziativa museale mettendo anche a disposizione del visitatore la propria storia ed i propri spazi. Il visitatore verrà dunque coinvolto in uno straordinario viaggio della memoria dentro la storia del nostro territorio. Insieme a tanti documenti e foto, troverà attrezzi sorprendenti, ingegnosi strumenti di lavoro e tanti oggetti appartenenti alla vita quotidiana di quella straordinaria umanità - bufalari, contadini, gualani, artigiani e massaie - che ha popolato per secoli le nostre terre.





LE DUE BUFALARE

Questi edifici rappresentano due delle più preziose pertinenze del complesso settecentesco denominato Masseria La Morella. Si distinguono per una struttura circolare di dimensioni ragguardevoli al confronto delle poche architetture simili ancora oggi presenti nella Piana. La ristrutturazione, supportata da uno studio preliminare e tesa a ripristinare quelle forme originali perdute per via dei crolli, ha richiesto il rifacimento sia del tetto che del torrino centrale.

LA BUFALARA DI TRASFORMAZIONE

(a sinistra) Questa Bufalara è oggi utilizzata dall'agriturismo Masseria La Morella per tutte le operazioni che comportano la trasformazione del prodotto agricolo originario in prodotto conservato, comprese marmellate e conserve. Viene utilizzata anche per corsi di cucina, laboratori didattici, cooking shows e per l'iniziativa "Bufala Chef".

LA BUFALARA

Museo

Questa Bufalara oggi è riportata all'allestimento originale e contiene tutti gli attrezzi anticamente utilizzati per la trasformazione del latte e la lavorazione dei formaggi. Gli attrezzi sono presentati nello stesso stato "grezzo" nel quale sono stati ritrovati. Il percorso di visita segue il processo di produzione della mozzarella, mostrando passo per passo gli attrezzi utilizzati nelle varie fasi: filtraggio del latte, coagulazione, lavorazione della cagliata, filatura, mozzatura e salatura. Gli strumenti sono tutti in legno: crivelli, tini, secchi, tavoli spersori, frangicagliata, menacaso, compecine, ruotoli, cuocci ... Al centro un focolare che serviva, oltre alla lavorazione del latte, a riscaldare l'ambiente nei lunghi inverni.





GLI INTERNI DELLA BUFALARA

Dedicata alla lavorazione dei formaggi con tutti gli attrezzi che anticamente servivano per la trasformazione del latte, dove gli oggetti sono senza il "disturbo" del tradizionale apparato museografico, per non "inquinare" l'atmosfera originaria del vecchio caseificio, che si è cercato di ricostruire fedelmente. Nella piana, nei primi anni del '30, numerosi erano i caseifici famosi per le mozzarelle e le famose provole affumicate: Di Lascio, Gammella, Paraggio, Sciorio, Giordano, Pietrafesa e Passarella, sono i nomi più noti di questi artigiani del latte che operavano nel settore. Nel dopoguerra ad essi si aggiungono: Pontecorvo, Di Vece, Panico, Villecco, e i "casertani" Raimondo e Cecaro.





FRANGICAGLIATA

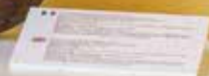
Il caseificio turnario della “Morella” era usato da numerosi piccoli allevatori della zona, che usufruivano di tutte le attrezzature, compresa la cantina di stagionatura, per caseificare il proprio latte. Nel corso di tale processo, avvenuta la coagulazione, si effettuava la cosiddetta rottura della cagliata, rompendo la pasta fino ad ottenere grumi caseosi delle dimensioni di una nocciola. Questa operazione poteva essere effettuata manualmente, con un ruotolo di legno o con uno spino, oppure, seguendo un approccio più moderno, utilizzando la macchina mostrata in foto, detta frangicagliata. Questo ingegnoso strumento di fine '800, progettato e costruito interamente in legno, era idoneo a velocizzare la sbriciolatura del latte coagulato, riducendolo in scaglie più o meno grossolane. La pasta sminuzzata veniva posta poi nelle “compecine”, grossi tini di legno, dove la si preparava per la filatura aggiungendo acqua calda.





LA GALLERIA

Una superficie espositiva articolata in 32 pannelli di foto e documenti ben conservati, affiancati da didascalie multilingue, è la più completa e unica raccolta di foto e documenti antichi sulla bufala e sul suo rapporto con l'uomo oggi visitabile in Italia. La galleria offre uno sguardo complessivo su tanti aspetti di questo rapporto, l'uomo e la bufala, a cavallo tra natura, storia, tradizione, etologia umana e animale.





Small informational text panel on the wall.

ANCHE LE BUFALÈ HANNO UN NOME

Small informational text panel on the wall.

Small informational text panel on the wall.



Small informational text panel on the wall.



Small informational text panel on the wall.



Small informational text panel on the wall.



Stato Italiano

Il territorio degli Italiani è quello che si estende dal mare Adriatico fino al mare Ionio, dal mare Tirreno fino al mare Egeo. Il territorio italiano è quello che si estende dal mare Adriatico fino al mare Ionio, dal mare Tirreno fino al mare Egeo. Il territorio italiano è quello che si estende dal mare Adriatico fino al mare Ionio, dal mare Tirreno fino al mare Egeo.



Stato Italiano

Il territorio degli Italiani è quello che si estende dal mare Adriatico fino al mare Ionio, dal mare Tirreno fino al mare Egeo. Il territorio italiano è quello che si estende dal mare Adriatico fino al mare Ionio, dal mare Tirreno fino al mare Egeo.





M. BARTOLOMEO SCAPPI

DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

275

Stecchi in piatti con acqua rosa
Conditi, et confettioni di piu sorte
Cotognate in scatoline
Mazzetti di fiori profumati.

nu. 20 piatti 4
lib. 8 piatti 4 per sor.
nu. 20 piatti 4
nu. 20 piatti 4

piatti 83

Conosco, Reuerendo Sig. Don Francesco, che volendo fare gli antedetti con-
uiti, è necessario che la Credenza, (appresso alle touaglie, mantili, saluiette,
saline, coltelli, forcine, et cacchiari d'oro, et d'argento, et candellieri di piu sorte,
piatti, bacini, et boccali d'argento, et oro, con piatti, scotelle, et tazze di porcel-
lana, et di maiolica, et d'altra terra, per insalate, frutte, et altre robbe fredde)
sia prouista delle sottoscrutte robbe, cioè d'ogni sorte condite, asciutte, et sciroppa-
te di geli, di uisciole, di marasche, et di cotogne, et cotognate di piu sorte, di mo-
fiaccioli Napoletani, et Romaneschi, di lauorieri di marzapane in piu forme, pi-
guccati, pistacchea, coppete, et d'altri lauorieri di zuccaro, di biscotti Pisani, et
Romaneschi, et d'altra sorte, et d'ogni tempo di cialdoni, et ciambellette di dattoli,
pistacchi, pignoli, et d'amandole ambrosine crude, di fichi secchi di varie sorte, di
confettioni bianche, d'oliue, et capparini di piu sorte, di finocchio in composta, et
d'altre frutte composte, et due secche, cioè una passa, una Schiava, passarina, di
Corinto, zibibbo, et due fresche conservate, di melegranate, di cotogne, di melan-
gole dolci, et di mezzo sapore, et forti, di cedri, di limoncelli Napoletani piccoli,
et limoncelli da far sugo. Di pere carauelle, papali, d'acciole, riccarde, ruspe,
Bergamotte, et Fiorentine, et d'altra sorte, di mel'appie, mele rose, mele ruggini, et
d'altra sorte, di cascì marzolini, et rauiggioli Fiorentini, cascì Remagnolo, Ro-
manesco, di Riviera, Maiorichino, et cascì cauallò fresco et secco, prouature mar-
zoline, et d'altre sorti cascì. La Primavera, l'Estate, et l'Autunno, di giuncate,
capi di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche, et nue di latte.
Per i giorni grassi, di salami freddi, cioè falciccioni, mortatelle, presciutto, som-
mata, lingue di boue, di bufalo, et di porco salato, di carne di vaccina misalata,
carne di manzo salata, giambudelli, uentre sca, et gola di porco salata. Tutti i
detti salami hanno da esser cotti, benché alle uolte i falciccioni, e presciutto grasso,
si seruono crudi tagliati in fette sottili, et le mortatelle, et giambudelli si seruono
caldi, et freddi a beneplacito. Pasticcì grossi freddi, di caprio, cignale, rusolotto, et
uittella, et d'ogn'altra sorte di quadrupedi domestici, et saluatici usati. Et il simile
di pasticcì grossi, freddi di pavoni nostrali, galli d'India, grue, fagiani, flarne, cotor-
me di montagna, pollanche nostrali, et d'India, di capponi, et d'altri uccellami. Et
pasticci di salami freddi grossi, di presciutto di sommata, di falciccioni, di morta-
telle, et di barbaglia, cioè gola di porco; Et per i giorni magri sia prouista di taran-
tello, sorra, pesce salmone salato, aringhe affumate, et bianche, d'alici, sar-
doni.

M. 3 doni.

LA MOZZARELLA

Al culmine della carriera, nel 1570, Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale, pubblicò il più influente trattato di cucina del tempo "L'arte Et Prudenza d'un maestro Cuoco". Il libro includeva oltre mille ricette, descriveva gli strumenti di cucina e conteneva tutte le conoscenze necessarie ad un cuoco rinascimentale che volesse lavorare a corte. È in quest'opera che troviamo per la prima volta riportata la parola "mozzarella", poi ripetuta infinite volte nei secoli successivi.

Tra i documenti che parlano di mozzarella ne abbiamo trovato uno nell' Archivio di Stato di Salerno, che affronta un problema discusso in tutte le epoche: come distinguere all'acquisto il prodotto di bufala da quello di vacca? Ecco cosa scrive: "[...] oggi 5 febbraio 1891 Relazione del Prefetto: è stato disposto che, per distinguere il prodotto bufalino da quello vaccino, la mozzarella di bufala dovrà essere posta in vendita con involucri e piombi speciali, senza i quali sarà ritenuta proveniente da latte di vaccino e, pertanto, venduta come tale".

Ma come si svolge la lavorazione della mozzarella? Ecco una breve descrizione.

Il latte viene riscaldato 35/40° C, vengono aggiunti i fermenti (il caglio) in quantità da 10-15cc ogni 100kg di latte. Il tempo è tra i 15 e i 20 minuti. La rottura a croce. Tale operazione viene effettuato con un bastone detto "ruotolo". Rottura totale, quando la cagliata si è rassodata viene sminuzzata con lo spino. Si attende fino a due ore finché la pasta matura. La filatura viene fatta passando la cagliata sminuzzata nei tini dove si aggiunge acqua bollente 90°C e roteando con il bastone "menacaso" prima in senso orario e poi il contrario. Man mano che la pasta fila viene tolta l'acqua con una tazza scodella e infine mozzatura e poi salatura in acqua fredda. Da un quintale di latte di bufala si ottengono oltre 24 Kg di mozzarella.





L'AFFUMICATOIO

In prossimità della Bufalara Museo c'è un vecchio manufatto a forma di pozzo, utilizzato un tempo per l'affumicatura, che abbiamo recentemente ripristinato. L'affumicatura, era utilizzata per facilitare la conservazione dei formaggi a pasta filata prima dell'avvento della refrigerazione.

Nei primi anni dell'800, Antonio Cattaneo, nel suo libro "Il latte e i suoi prodotti" dedica un capitolo alla lavorazione del formaggio di bufala, descrivendo "il metodo che si osserva nei paesi del Regno di Napoli". Oltre alle mozzarelle, Cattaneo cita le "provature o provole, di figura rotonda e del peso di un rotolo circa (più o meno 900 gr. di oggi)". Più avanti descrive come, dopo aver prodotto dal latte provole e mozzarelle, si affumicano quest'ultime come prodotto da conservare: "[...] ed in ultimo le sole provole, volendole serbare, a coppia legate con giunchi, e appese a lunga verga, si fanno affumicare dal legname corrotto, che abbruciando, tutto si risolve in fumo, senza dare vampa, servendosi anche talvolta de' muschi degli alberi [...]".

Il prodotto di gran lunga più pregiato da utilizzare per l'affumicatura erano i "tutoli", ovvero i torsi delle pannocchie di granoturco. I tutoli bruciano a rilento producendo molto fumo (affinché, appunto, "tutto si risolva in fumo, senza fare vampa") ed hanno in più una funzione aromatica. Sono precisamente i tutoli che noi utilizziamo al museo per le nostre dimostrazioni.





LA ZANGOLA E IL BUTIRRO

Il burro di bufala era ottenuto utilizzando la zangola, un attrezzo costituito da un recipiente di legno di forma quasi cilindrica costruito a doghe. Per meglio conservarne la freschezza, se ne ricopriva la superficie con uno strato, spesso alcuni centimetri, di quella stessa pasta di formaggio utilizzata per fare i caciocavalli. Questa tecnica mitigava, soprattutto nel periodo estivo, il rischio di irrancidimento dei grassi. Le famiglie che operavano alla Morella utilizzavano per la lavorazione del burro la Cantina di Conserva, mantenuta fresca ed umida tutto l'anno dal diretto contatto termico con la falda acquifera sottostante, grazie al pozzo appositamente scavato nel pavimento.





CANTINA DI STAGIONATURA

Parte integrante dell'antico fabbricato e protetta dai raggi del sole da due ambienti sovrastanti (primo piano e sottotetto), la cantina aveva una funzione che andava oltre la conservazione del vino prodotto dai vigneti dell'azienda. Le particolari condizioni di temperatura, umidità e luce la rendevano infatti adatta alla stagionatura di alcuni formaggi e ed alla lavorazione del burro. Nella cantina il visitatore troverà stampi, forme e di utensili per la lavorazione dei prodotti caseari e armadi in legno coperti da una retina utilizzati per il processo di stagionatura, la cui durata variava da qualche settimana a un paio di anni. Tale processo, oggi utilizzato soprattutto per affinare le qualità organolettiche dei formaggi, rispondeva un tempo, prima di ogni altra cosa, alla necessità di garantirne la disponibilità in ogni periodo dell'anno.





LA CONCIA E LA PELLE DELLA BUFALA

Il processo lavorativo veniva in apposite vasche in muratura seminterrate (cantari) in cui la pelle di bufala, a volte appena scuoiata e più spesso conservata per salatura ed essiccata, veniva sottoposta ad una serie di processi successivi. I principali erano la calcinazione, con successiva decalcinazione, la scarnatura e la concia. La concia vegetale, che proteggeva definitivamente la pelle dai processi di putrefazione, avveniva in altre vasche nelle quali la pelle veniva messa ripetutamente in contatto con soluzioni sempre più ricche di tannini. Nella concia vegetale i tannini provenivano dai rami e dalle foglie delle essenze utilizzate, in particolare il mirto, o mortella. Questa serie di operazioni trasformava la pelle in "coiro" (cuoio).

In alcuni contratti notarili del '700 si confermava che le acque di scarico, dette "acque lorde", venivano utilizzate per l'agricoltura: "l'acqua, che esce dai tenatori e va per i campi, non puzza, ma odora di mortella". Intorno alla bufala si sviluppò un fiorente artigianato. Dalle pelli si realizzavano cinghioni per carrozze, finimenti per cavalli, scarpe e cuoi per soldati, guinzagli e collari. Dalle corna invece manici per coltelli, oggetti di arredo di lusso, ventagli pregiati. Il cuoio di bufalo, tutt'ora utilizzato in pelletteria, è più spesso e resistente di quello di vacca. Con esso si realizzano borse a mano professionali per uomo, borse da viaggio, zaini ed anche borse da donna. È utilizzato anche per realizzare suole in cuoio per scarpe particolarmente resistenti all'usura, come quelle da ballo.





LA MORTELLA E LA FUSCELLA

Fino agli anni '50, in assenza di buste e contenitori di plastica, era impossibile trasportarla mozzarella conservandola all'interno del suo liquido. La mozzarella veniva quindi conservata e trasportata in cesti di giunco e vimini, avvolta in foglie di mortella (o mirto). Nicola Onorati, noto anche con lo pseudonimo di Columella, nel suo trattato del 1805 "Delle Cose Rustiche della Pastorizia" scrive: "[...] le mozzarelle grandi quando un ovo si chiudono dentro al mirto, arbusto noto, o pure qualche volta entro lunghe paglie da coprire sedie".

Un attrezzo utilissimo, che si usa ancora oggi ma ormai realizzato di plastica, è la fucella, o fiscella. Questa parola conservata intatta nella lingua napoletana deriva direttamente dal latino fiscella, piccolo cesto (fiscus), ed indica un cestello forato di forma tronco conica. Tradizionalmente la fucella (oggi realizzata in plastica) era realizzata intrecciando ramoscelli di mirto o di giunco. Il contenitore conferiva così aromi, gusti e profumi al formaggio. Nella fucella si versava la ricotta appena prodotta per farla asciugare lasciando colare il siero. Si poteva usare anche per il formaggio ed in questo caso l'asciugatura, prolungandosi per settimane o mesi, si trasformava in una stagionatura. La forma delle pareti della fucella variava in base all'utilizzo: quelle destinati alla ricotta gentile e salata avevano le pareti svasate verso l'esterno, mentre quelle a parete rettilinea e a tessitura fitta erano destinate alle paste più dure quale quella dei formaggi.





LA MAESTOSA STALLA AD EMICICLO

Uno degli elementi più importanti del patrimonio edilizio della Morella era costituito da una stalla aperta semicircolare. Era costruita in forma di tettoia, chiusa sul lato esterno da un muro che proteggeva dal vento e sorretta sul lato interno da arcate che permettevano il passaggio degli animali. Come tutti gli edifici della Morella, le mura erano in tufo calcareo mentre il tetto, in tegole romane, era sostenute da travi di castagno. Il perimetro si avvicinava ai cento metri lineari. Una zanella che correva a filo delle arcate garantiva lo scolo delle deiezioni liquide. Gli attrezzi da lavoro che arredavano il locale erano sgabelli per la mungitura, mastelli per la raccolta del latte, forche per la gestione di paglia e fieno, pale e carrelli per la pulizia del letame. Lungo il bordo superiore della mangiatoia troviamo i bloccamuso, anelli di ferro forgiato, abbastanza distanti fra loro per la particolare conformazione e dimensioni del collo, testa e corna dei bufali. La stalla non ospitava bufale da latte, che erano invece tenute all'interno del nucleo centrale, fortificato, della Masseria, ed era invece destinata a bufali maschi, castrati: i così detti "maglioni". Questi possenti animali erano utilizzati per il trasporto dei carri e per il traino degli aratri. Erano preferiti ai buoi perché più forti e resistenti e soprattutto più adatti ai terreni fangosi, grazie alla particolare conformazione delle zampe.





L'OFFICINA" DEL BUTTERO

Cos'erano i Butteri? Il Vocabolario degli Accademici della Crusca, ed. 1866, definisce il buttero come "guardiano, per lo più a cavallo, di mandrie di cavalli, di buoi e simili". Andando più indietro nel tempo, il naturalista Giovanni Targioni Tozzetti, nel '700, ci descrive vividamente questa scena "Stanno (i bufali) per lo più immersi ne' paduli con tutto il corpo, e lasciano fuori il solo capo; e per farli uscire fuori bisogna che i Butteri, stando a cavallo, gli rincorranò e pungano colle pertiche".

I butteri gestivano dunque, cavalcando, mandrie di varie specie domestiche (bufali, cavalli, bovini) che pascolavano allo stato brado nelle nostre campagne e paludi. Nell'Officina del buttero presente nel nostro Museo il visitatore troverà esposta la tipica attrezzatura di questi cow-boys nostrani che, non sorprendentemente, presenta grandi somiglianze con quella dei loro (cinematograficamente più quotati) colleghi d'oltreoceano: cappello a falde larghe, pastrano, cosciali in pelle, scarponi e tanti attrezzi tipici di chi ha dovuto ad imparare per vivere ad esercitare anche il mestiere di ferracavallo e di sellaro.





STRUTTURA DI UNA MASSERIA DEDICATA ALLEVAMENTO BUFALINO

La masseria era gestita dal massaro che aveva stipulato un contratto di coloni a parziaria col proprietario ed era tenuto al versamento periodico di un tributo in natura. Poteva essere coadiuvato da sottomassari che avevano anche alcune primitive competenze veterinarie. Il bufalaro era custode della mandria di bufale e responsabile delle operazioni che ad esse erano legate: il pascolo, la mungitura, i parti, la trasformazione del latte. Alle prime luci dell'alba il bufalaro chiamava ad una ad una le bufale in fase di lattazione per condurle alla mungitura: ogni bufala aveva il suo nome ed il richiamo suonava come una cantilena che l'animale riconosceva. Al pascolo, gli animali erano guardati dai butteri. Questi, in sella dall'alba al tramonto, in tutte le stagioni, cavalcavano senza sosta dietro le mandrie. Alla dipendenza del massaro c'erano i bifolchi, detti anche gualani, che governavano gli animali, preparavano il foraggio, spalavano le stalle e partecipavano alla trasformazione del latte. Li immaginiamo come giovani dall'occhio aguzzo e penetrante, dal colorito scuro, dai muscoli sviluppati, avvezzi alla fatica, allenati alla "ginnastica" quotidiana del fare di tutto.





CURIAMO I BUFALOTTI

Prepariamo per i nostri vitelli bufalini un letto di paglia fresca accarezzarli e dare loro da mangiare preparando il pastone con mais insilato, fieno di medica, fieno di girasole, fieno di avena, più integratori come sale, carbonato di calcio e di sodio. I bufali adulti sono animali forti e frugali, ma da piccoli soprattutto in alcuni contesti climatici e non solo, dopo lo svezzamento, risultano delicati e facilmente "attaccabili" in carenze vitaminiche o attacchi virali. Per ottenere alte densità energetiche, limitando l'impiego di granella e fornendo una sostanza secca proveniente per almeno il 45% da foraggi, è fondamentale utilizzare foraggi di ottima qualità, altamente digeribili. Il maschio raggiunge un peso di almeno 800 kg; le femmine mediamente 650 kg. La durata media della gravidanza è di 308 giorni e l'età media al primo parto si aggira sui 30 mesi. I vitelli alla nascita pesano mediamente 35-38 kg (maschi) e 30-35 kg (femmine). La durata della carriera produttiva: fino a 15 anni e sino 10/11 lattazioni

LABORATORIO DEI CESTI E DELLE FUSCELLE

Il laboratorio offre ai partecipanti l'opportunità di conoscere le tecniche di lavorazione artigianale, inducendo a riflettere sull'importanza del recupero di quegli antichi mestieri che, in una società altamente tecnologica come quella attuale, sembrano destinati a scomparire. La preparazione dei cesti ha impegnato gli uomini di ogni civiltà e di qualsiasi continente, trattandosi di una tecnica semplice e basata su ciò che la natura metteva a disposizione. Intrecciando materiale vegetale furono venivano realizzati attrezzi e contenitori di vario tipo: con la canna si costruivano i capanni, per abitare, e le nasse, per pescare. Con la carice, il vimine e il giunco si impagliavano le sedie e le damigiane e si costruivano cesti, sporte, borse, cappelli, scope.





LABORATOIO BUCCE DI MAIS E LE CORN DOLLS

Il granoturco (mais) si usava, fino agli anni '90 del Novecento, ogni parte della spiga. Le donne intrecciavano le bucce per corde e spago e le arrotolavano in contenitori e stuoie. Le bucce sminuzzate erano ottime per accendere e riempire cuscini e materassi. I tutoli servivano da tappi per bottiglie, spazzole per strofinare e combustibile per affumicare i formaggi. Un'altra tipica realizzazione è la bambolina, molto utilizzata come bomboniera. Le foglie di mais essiccate diventano morbide se immerse in acqua e producono bambole robuste per i giocattoli dei bambini. Le bambole giocattolo non erano solo per il gioco ma anche per l'istruzione. Ad esempio si possono riprodurre mestieri contadini o coppie di fidanzati/sposi.

I GIOCHI NELLA MASSERIA DI BUFALARE

I giochi dell'infanzia dei nostri nonni bufalari e ualari possono essere presi in considerazione anche al giorno d'oggi come una salutare alternativa ai passatempi virtuali; sono semplici e l'allegria è assicurata. Erano giochi semplici e non richiedevano particolari dotazioni. Erano giochi di gruppo, che si svolgevano sull'aia, nei cortili, nello spiazzale davanti alle stalle, negli immensi prati adibiti a pascoli, con oggetti che si potevano trovare facilmente negli ambienti in cui vivevano, con aria sana e assenza di pericoli.

Recuperati dal fondo della memoria dei nostri nonni e da alcuni rari documenti ecco che si giocava a: Corsa col pichiuchio, cerchio e corna, sgranavinci, nascarola, 'o mammalucco, sciosciammocca, 'o pastenaturo, salto con 'i scupparielli, acchiappa 'a tetella.





FACCIAMO LA MOZZARELLA

Il latte arriva in caseificio la mattina presto, a temperatura di stagione. Il tempo che intercorre tra la fine della mungitura e l'inizio della lavorazione non deve superare le due ore. Il latte munto la sera prima viene conservato e refrigerato con temperatura $+ 4^{\circ}\text{C}$ circa. Si effettua un preriscaldamento basso 50°C prima della refrigerazione per evitare odori sgradevoli.

Il latte viene riscaldato $35/40^{\circ}\text{C}$, vengono aggiunti i fermenti in quantità da 10-15cc ogni 100 kg di latte. Il tempo è tra i 15 e i 20 minuti.

La rottura a croce. Tale operazione viene effettuato con un bastone di legno detto "ruotolo". Rottura totale, quando la cagliata si è rassodata viene sminuzzata con lo spino. Si attende fino a due ore finchè la pasta matura. La filatura viene fatta passando la cagliata sminuzzata nei tini detti compecine dove si aggiunge acqua bollente 90°C e roteando con un bastone di legno menacaso prima in senso orario e poi il contrario. Man mano che la pasta fila viene tolta l'acqua con una tazza scodella detta jorlo.

Ora tutti ad esercitarci a mozzare. (età a partire da 10 anni)

LABORATORIO DEL MAIS

Arrivato dal Sudamerica venne coltivato per la prima volta in Italia, a Napoli, nel 1540, dove viene usato soprattutto come foraggio per le bufale. Far conoscere le numerose varietà di utilizzo di questo prodotto.

Oltre alle sue indubbe qualità nutrizionali, Corn Flakes, Pop Corn, Polenta, ha il pregio di poter essere essiccato, trasportato e conservato per lunghi periodi di tempo. Con i tutoli si fanno le pipe, l'affumicatura dei formaggi, i tappi per bottiglie. Con le foglie le famose bambole e i materassi, con l'amido di mais, pasta simile alla porcellana, utilizzato dalle amanti del fai da te, per realizzare bomboniere, gioielli e piccola oggettistica.

- Presentazione delle attrezzature
- Preparare la pasta di mais
- Progettare il manufatto
- Modellare e costruire





SPETTACOLO TEATRALE: “LA CODA DELLA BUFALA”

Lo spettacolo prende spunto dal capitolo Nel cuore della bufala dell’opera “I contadini del Sud” scritta dal poeta Rocco Scotellaro rielaborata per l’occasione dalla Compagnia Arcoscenico. La messa in scena prevede due attori che tramite i loro racconti in prima persona, grazie ad aneddoti, spesso divertenti, danno un’idea di cosa fosse il lavoro dei bufalari e la loro vita all’inizio del ‘900 e di quanto la produzione della mozzarella e la cura dei bufali abbia influenzato la loro vita, nel bene e nel male. Tre settembre del 1953 su uno stradone di Eboli, località Battaglio/ Campolongo, un giovanotto dai capelli rossi, Rocco Scotellaro, trent’anni, politico - sociologo - romanziere- in giro per analizzare per poi scriverne della nostra realtà agricola, incrocia un giovane, Cosimo Montefusco, che sorveglia i suoi animali. Scotellaro è colpito dalla circostanza di come gli stessi ubbidissero ai suoi richiami. Prova ad imitarlo, ma senza successo. Da qui un dialogo che diventa intervista e scoperta dell’ancestrale mondo dell’allevamento bufalino. Nel 2023 per Rocco Scotellaro ricorrerà il centenario dalla nascita (1923) ed i 70 anni dalla morte (1953).



Possibili itinerari in abbinamento

CASEIFICIO MODERNO



(Distante 3 minuti, trasporto in bus a carico della scuola.)

Visita al caseificio moderno con la possibilità di assistere alla diretta lavorazione delle mozzarelle dentro al caseificio. Dopo l'arrivo del latte e alla maturazione della cagliata si passa alla rottura della stessa che viene effettuata in diretta con procedimento manuale utilizzando un particolare bastone di legno che termina con una parte metallica a forma di elica. Dopo avviene la parte più interessante la filatura.

La cagliata frantumata viene posta in un recipiente e fatta fondere mediante l'aggiunta di acqua bollente (95 gradi). A questo punto la pasta fusa viene sollevata e tirata, lavorata, "filata", fino ad ottenere un impasto omogeneo e lucido per procedere alla formatura. L'operazione viene effettuata da due casari dove uno porge all'altro l'ammasso filante e l'altro ne stacca (mozza) dei pezzi mediante la pressione dell'indice e del pollice di entrambe le mani determinando forma e peso del prodotto. Le mozzarelle così formate vengono immerse in vasche piene di acqua con l'aggiunta di sale-detta "liquido di governo" per il rassodamento ove restano alcune ore.



QUOTE INDIVIDUALI DI PARTECIPAZIONE

9.00 - 12:30 • 3 laboratori € 10,00

9.00 - 16:00 • 5 laboratori € 16,00 con pranzo a sacco a cura dei partecipanti

9.00 - 16:00 • 5 laboratori + pranzo al NOSTRO RISTORANTE (prezzo da concordare in base al menù)

I prezzi si intendono AL NETTO dell'IVA. Le scuole statali in visita didattica ai sensi dell'art. 10, n. 20 del DPR. n. 633/1972 sono ESENTI dall'applicazione dell'IVA. Ad ogni visita non inquadrabile nell'ambito del detto DPR viene applicata l'aliquota del 22% sulla visita didattica e del 10% sui pasti.

*Pranzo a sacco: se si opta in loco per un pranzo a sacco, l'azienda metterà a disposizione una zona idonea con attrezzatura necessaria per pranzare all'aperto. In caso di brutto tempo ci si sposta in un luogo coperto.

A RICHIESTA:

- Supplemento Spettacolo Teatrale. " La Coda della Bufala". Durata: 30 min. (E' valido con un minimo di 45 paganti)

Costo p.p. euro 6,00.

- Possibili itinerari in abbinamento. Visita al caseificio moderno con la possibilità di assistere alla diretta lavorazione della mozzarella dentro al caseificio. Distanza 3 minuti, trasporto in bus a carico dei partecipanti.

Costo p.p. euro 2,00.

Note:

- Ogni singolo laboratorio dura circa un'ora e si svolgono per un n. minimo di 30 partecipanti, per un numero inferiore il costo va concordato.
- I diversamente abili pagano la metà del prezzo e solo dietro presentazione di idonea certificazione.
- Tutti i percorsi didattici prevedono il coinvolgimento di personale qualificato ed è garantita una guida ogni 25 partecipanti.
- I pasti di insegnanti e/o accompagnatori sono gratuiti nella misura di una persona ogni 15 alunni. Per eventuali accompagnatori aggiuntivi è richiesta la prenotazione anticipata ed il pagamento di una quota di euro 7,50 a persona.
- In caso di pioggia alcune attività possono subire modifiche.
- Come vestirsi: consigliamo abbigliamento leggero e a strati, cappellino e scarpe comode.
- Il mancato rispetto degli orari può comportare una riduzione delle attività

COME RAGGIUNGERCI: Uscita autostrada Battipaglia, direzione Bellizzi e seguire le indicazioni per La Morella. Usando Google maps cercare "Masseria La Morella".

INFO: E' possibile ricevere informazioni telefonando ai **numeri 333.1577320** oppure inviando una email a **info@feudoronalfre.it**

L'accettazione delle prenotazioni è subordinata alla disponibilità di date e di posti.



BUFALACHEF

ATTIVITA' RIVOLTE A:

- Gruppi di adulti •
- Scuole secondarie II° grado •

scopri il progetto →



MUSEO DA VIVERE

Prepara e mangia, lo chef sei tu! Realizza da solo con il proprio Kit:

MOZZARELLA **PANE** PIZZA **DOLCE**

IL PIACERE DI TORNARE CON LA MENTE E COL GUSTO

E' un progetto dinamico con indirizzo didattico e di un turismo innovativo che recupera la cultura legata alla realtà territoriale e consiste nelle attività di ristorazione e cucina ma anche di storia, arte e cultura. Un modo unico per acquisire comportamenti rispettosi per ogni attività laboratoriale e per le componenti ambientali e tradizionali mantenendoli tali per tutta la vita, che porta a sentirsi responsabili, in prima persona, del futuro della nostra storia e ambiente contribuendo a preservarli nel tempo. La riproposizione dell'attività casearia e bufalina e della vita rurale in chiave non solo di memoria storica e di identità del contesto territoriale ma soprattutto la realizzazione del pane con il lievito madre, la famosa pizza cilentana e il dolce con la ricotta appena fatta. Specifici percorsi di conoscenza della cultura rurale e contadina e delle sue tradizioni, di un ambiente incontaminato, in un contesto temporale moderno.

Progetto sperimentale dedicato interamente alla natura, coinvolge il Museo della Bufala e della Mozzarella insieme all'Agriturismo La Morella e che ha come obiettivo quello di rinnovare la visita ai patrimoni artistici attraverso il potere della narrazione, della storia, del fai da te e delle specialità culinarie della Piana del Sele e del Cilento tutto.



QUOTE INDIVIDUALI DI PARTECIPAZIONE

9.30 - 16:00

(Visita al Museo + 4 laboratori)
(PANE-MOZZARELLA-PIZZA-DOLCE)
Costo p.p. 40,00 euro

In dotazione:

Kit completo per ogni laboratorio
Grembiuli e copricapo
Sala ristorante per pranzare i propri prodotti
Acqua e vino quanto basta
Guida specializzata

E' valido con un minimo di 15
e massimo 45 persone.
(Quotazione specifica per gruppi che
non raggiungono tali numeri).

A RICHIESTA:

- Supplemento Spettacolo Teatrale
"La coda della bufala". Costo p.p.
euro 10,00
- Possibile itinerario in abbinamento
con la visita al caseificio moderno,
distanza 3 minuti, trasporto a carico
dei partecipanti. Costo p.p. euro 3,00







www.museodellamozzarella.it

